



**TARG WIEJSKI PRODUKTÓW  
LOKALNYCH I REGIONALNYCH  
JAKO FORMA PROMOCJI REGIONU**

**LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA STOWARZYSZENIE ŚWIATOWID**

Targ Wiejski buduje tożsamość regionalną poprzez produkt lokalny, a szczególnie poprzez osoby związane z wytwarzaniem produktu lokalnego. Staje się marką naszego regionu Wielkopolski. Ukazuje bogactwo regionu, jego kulturę, ludzi ich osobowość i zdolności. Poprzez konsekwentną organizację Targu Wiejskiego nawiązują się więzi międzyludzkie, powstaje sieć powiązań produkcyjno-konsumenckich, rozwija się gospodarczo region



## TARG WIEJSKI PRODUKTÓW LOKALNYCH I REGIONALNYCH JAKO FORMA PROMOCJI REGIONU

LGD Stowarzyszenie Światowid zapoczątkowało w 2007 roku Targi Wiejskie, które stały się miejscem spotkań gospodyń, rolników, rzemieślników i artystów prezentujących swoje plody rolne, przetwory spożywcze, wyroby rzemieślnicze i rękodzieło. Cieszą się coraz większym zainteresowaniem, o czym świadczy zwiększająca się z roku na rok liczba klientów. Wśród nich przeważają głównie mieszkańcy miast, spragnieni tradycyjnych smaków (często zapamiętanych z dzieciństwa) lub ceniących zdrowe żywienie. Coraz częściej otrzymujemy propozycje udziału w festiwalach smaku, targach, dożynkach, jarmarkach czy wystawach organizowanych przez inne podmioty.



Na zaproszenie  
Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
w tym roku brałmy udział w Lecie z Radiem w Gnieźnie.

W 2009 roku zorganizowaliśmy dziewięć edycji targów, w 2010 jednaście i w 2011 roku trzynaście. Za każdym razem na targach obecnych jest około trzydziestu wystawców. Podczas targów staramy się prezentować duży potencjał producentów lokalnych i tradycyjnych wyrobów. Produkty żywnościowe, jak i dzieła lokalnych twórców ludowych i rzemieślników charakteryzują się wysoką jakością wynikającą z tradycyjnego sposobu wytwarzania i misternego ich wykonywania. Część towarów sprzedawanych podczas targów wiejskich wpisanych jest na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzonych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi np: salcesony biały i czarny, Szynka Gospodarza i Kiełbasa Królewska z Wielkopolski – produkowane przez P.H.P. Tradycyjne Jądło z Pomarzanowic. W 2010 r. przedsiębiorstwo zajęło II miejsce w konkursie „Złotnicka Premium” za Kiełbasę Złotnicką dojrzewającą.



Dzięki naszym Targom Wiejskim wielu wystawców rozpoczęło procedurę rejestracji swoich produktów. Są to; Kielbasa Kiszowska z Wielkopolski z masarni Alojzego Nitki czy cukierek „Krówka” producenta ZetBe Z.P.H.U. z Czarniejewa.

Poprzez Targi Wiejskie promujemy teren naszego działania od strony tradycyjnych smaków i wytwarzanego rzemiosła. Staramy się uzmysławiać, że produkt lokalny to nasze dziedzictwo -ogólnospołeczna własność mieszkańców, istotny element lokalnej tożsamości, symbol naszej „małej ojczyzny”. Co roku Targi odbywają się na terenie Muzeum Pierwszych Piastów na Lednicy w otoczeniu tradycyjnych, wiejskich zagród otoczonych pięknem przyrody. Dla wzmocnienia rozpoznawalności marki naszych Targów Wiejskich zakupiliśmy 30 drewnianych stoisk, stylizowanych na tradycyjne, wiejskie stragany



Co roku uczestniczymy w Festiwalu Dobrego Smaku w Poznaniu i innych lokalnych imprezach kulinarno-kulturalnych w Gnieźnie i okolicznych gminach np. dożynki, jarmarki staroci itp. W tym roku prezentowaliśmy również wyroby naszych rzemieślników i rękodzielników podczas Targów Foire de Paris w Paryżu. Rękodzieło cieszyło się bardzo dużym zainteresowaniem, a co najważniejsze promowaliśmy nasz wielkopolski kunszt poza granicami Polski.



W zakresie promocji naszych targów wiejskich i produktów lokalnych, podjęliśmy współpracę z Lokalną Grupą Działania Dolina Raby i czterema innymi LGD, realizując projekt współpracy „Smaki łączą regiony”. W ramach tego przedsięwzięcia uczestniczyliśmy w imprezie Festiwal Smaków w Lanckoronie, gdzie prezentowaliśmy nasze regionalne potrawy. W konkursie kulinarnym nasz regionalny placek drożdżowy z rabarbarem zajął drugie miejsce w kategorii „Deser”, natomiast wielkopolskie zrazy wołowe z kaszą i burakami otrzymały Wyróżnienie Specjalne za Anielski Smak. Potrawy kuchni wielkopolskiej cieszyły się wielkim uznaniem wśród gości festiwalu. Z pewnością na długo zapamiętają smak „pyry z gzikiem”, czy polewki, co być może zachęci ich do odwiedzin naszego regionu.



Uwieńczeniem pracy i dorobku naszych lokalnych producentów jest wydanie przez nasze stowarzyszenie folderu „PRODUKT LOKALNY”. Przedstawia on potencjał produktu lokalnego i tradycyjnego na terenie działania naszej LGD, a przede wszystkim ma zachęcić turystów do odwiedzenia kolebki polskiej państwowości i poznania jej od strony tradycyjnych wielkopolskich smaków. Jest to bardzo ciekawa forma promocji terenu naszego działania. Folder został wydany w języku polskim i przetłumaczony na język angielski, niemiecki i francuski.

Poza tym dzięki targom wiejskim produkty lokalne stają się bardziej dostępne dla społeczności. Nasi wystawcy nawiązują współpracę z restauracjami, które chcą serwować dania wytwarzane według tradycyjnych receptur z naturalnych produktów. Przykładem jest restauracja „Młyn na Prowincji” w Lednogórze. Każdy Wielkopolanin odszuka w niej wspaniałe wspomnienia z dzieciństwa: niezrównany smak kaczki z pyzami lub czeminy, a goście z odległych stron mają szansę poznać specjały wielkopolskiej kuchni, m.in. szare kluski z kapustą, czy pyrę z gzikiem.

„Młyn na Prowincji” jest członkiem sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolskiego w ramach Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne. Idea Dziedzictwa Kulinarne stała się inspiracją dla kolejnych dwóch przedsiębiorców, którzy pozyskali dofinansowanie z działania „Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw” z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 oś 4 Leader na budowę karczm wiejskich.



Po zakończeniu sezonu Targów Wiejskich kontynuujemy ich ideę poprzez organizację seminariów, warsztatów i szkoleń z zakresu produktów lokalnych i tradycyjnych.

W 2010 roku we współpracy z organizacją **SLOW FOOD Wielkopolska**, zorganizowaliśmy w Łubowie seminarium na temat: "Marketing żywności naturalnej, lokalnej i tradycyjnej oraz promocja Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego". Wykłady oraz dyskusje poświęcone były m.in. zaszczepianiu w Polsce idei Slow Food (kontra żywności typu Fast Food), możliwościom jej wykorzystania na rzecz zdrowego żywienia. Podczas seminarium odbyło się Laboratorium Smaku, czyli prezentacja wyrobów regionalnych dań. W seminarium uczestniczyli producenci żywności naturalnej, lokalnej i tradycyjnej, restauratorzy, właściciele gospodarstw agroturystycznych oraz podmioty związane z produkcją i dystrybucją produktów i potraw regionalnych.





**LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA STOWARZYSZENIE ŚWIATOWID**

# STOWARZYSZENIE



# ŚWIATOWID

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA  
STOWARZYSZENIE ŚWIATOWID

62-260 ŁUBOWO 1

(61) 427 59 50

[www.swiatowidlubowo.pl](http://www.swiatowidlubowo.pl)

[swiatowid@lubowo.pl](mailto:swiatowid@lubowo.pl)

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich  
Europa inwestująca w obszary wiejskie

Publikacja opracowana przez LGD Stowarzyszenie Światowid

Publikacja finansowana ze środków Unii Europejskiej  
w ramach Osi 4 LEADER

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

Instytucja Zarządzająca Programem

Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Europejski Fundusz Rolny na rzecz  
Rozwoju Obszarów Wiejskich





**LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA STOWARZYSZENIE ŚWIATOWID**